



## Cahiers de la Méditerranée

68 | 2004

Modernité et insularité en Méditerranée

---

# Pratiques alimentaires : effets et méfaits de la modernité en Sardaigne et à Malte

Sophie Tessier

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/cdlm/646>

ISSN : 1773-0201

### Éditeur

Centre de la Méditerranée moderne et contemporaine

### Édition imprimée

Date de publication : 10 juin 2004

Pagination : 37-58

ISSN : 0395-9317

### Référence électronique

Sophie Tessier, « Pratiques alimentaires : effets et méfaits de la modernité en Sardaigne et à Malte », *Cahiers de la Méditerranée* [En ligne], 68 | 2004, mis en ligne le 30 avril 2006, consulté le 30 avril 2019.

URL : <http://journals.openedition.org/cdlm/646>

---

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

© Tous droits réservés

---

# *Pratiques alimentaires : effets et méfaits de la modernité en Sardaigne et à Malte*

Sophie Tessier

---

1

- 1 A l'échelle de l'histoire de l'humanité, pendant longtemps, étant naturellement protégées par leurs remparts aquatiques, les îles sont restées des terres inconnues, isolées et inaccessibles. En même temps, paradoxalement, elles se sont présentées comme le lieu d'asile par excellence, le port et le refuge du fait de leur fonction stratégique pour certaines d'entre elles (Poirier et Clapier-Valladon, 1987) créant ainsi une distinction entre insularité et isolat. Les îles ne se développent donc pas qu'en repli sur leur système clos mais alternent entre une dynamique dualiste de fermeture et d'ouverture à un rythme qui est spécifique à chaque territoire insulaire. Néanmoins, pour chacune d'entre elles, les phases d'ouverture, voulues ou forcées (invasions, débarquements, etc.), ont toujours été déterminantes dans leur évolution (Péron, 1993).
- 2 La configuration fermée de la Méditerranée et la proximité des îles entre elles et avec le continent, ainsi que les progrès techniques contemporains pourraient sembler propices à l'annulation des spécificités géographiques et à la réduction relative des distances avec pour corollaire l'homogénéisation des genres de vie ; or, il n'en est rien car la diversité<sup>2</sup> est une composante commune à toutes les îles (Péron, 1993). Par ailleurs, la diversité des îles tient davantage au rôle de l'histoire et des faits de civilisation, qu'au fait insulaire lui-même (Lasserre, 1987).
- 3 Au large de la Méditerranée, malgré le caractère insulaire commun des sociétés sarde et maltaise, l'évolution de chaque société a été différente, donnant lieu à des évolutions de pratiques alimentaires distinctes dont la diversité expose à des risques de santé différents, agissant sur la promotion ou sur la dégradation de la santé suivant la distribution spatiale des populations (Kromhout, 1989).
- 4 L'analyse préliminaire sur un plan socio-économique et culturel est essentielle tant l'interdépendance entre ces domaines et les pratiques alimentaires est grande. Et pour mieux comprendre le présent, il faut aller regarder le passé. On comprend alors aisément

combien le retour aux faits historiques est nécessaire pour saisir les fondements de la personnalité, et l'évolution, de ces deux sociétés toutes deux situées en plein cœur de la Méditerranée, toutes deux parties de bas mais aux destins si différents.

- 5 Selon Berlinguer et Mattone (1998), un retard historique et culturel a longtemps caractérisé la société sarde. Jusqu'à récemment -seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle-, l'isolement (du fait de la grande difficulté de circulation interne et de la rareté des communications avec l'extérieur), les conditions géographiques et les événements historiques ont fait de la Sardaigne, entre toutes les îles méditerranéennes, l'île la moins exposée aux influences et aux échanges culturels. Aujourd'hui encore, la région autonome sarde est un des lieux italiens, et plus généralement euroméditerranéens le plus conservateur et le plus archaïque du point de vue de la vie matérielle, de la mentalité collective et des us et coutumes (Berlinguer & Mattone, 1998).
- 6 En contrepartie, la Sardaigne, selon Angioni (2000), jouit encore d'une image de diversité profonde, d'un lieu où tout est différent, comme peu d'autres en comparaison avec le reste de l'espace méditerranéen. Et cela est d'autant plus vrai, d'après lui, pour la Sardaigne de l'intérieur, plus montagneuse : celle que l'on pense comme la vraie Sardaigne. Encore riche de couleurs locales, la diversité est cultivée à travers son caractère naturel, son authenticité, son caractère archaïque et primitif qui en font un lieu non dégradé, éloigné et exotique.
- 7 Ayant pourtant subi la domination de divers envahisseurs pendant au moins deux siècles, ses maîtres successifs (Byzantins, Pisans, Génois et Espagnols) ne se sont jamais sérieusement attachés à modifier quoi que ce soit de ses institutions sociales et agricoles ; ainsi, la Sardaigne a su préserver beaucoup plus intensément sa tradition culturelle (Le Lannou, 1941 ; Berlinguer & Mattone, 1998) que l'île de Malte. D'ailleurs, Le Lannou (1941) ne la décrivait-il pas comme « *un petit continent éloigné* » du fait de sa forte individualité culturelle qu'il attribuait à l'isolement dans lequel l'île s'est longuement maintenue ? Restée pendant très longtemps isolée, fermée au monde extérieur, et à tout ce qui « *vient de la mer* » et enfermée dans une société pastorale traditionnelle (Gabert, 1981), la Sardaigne se révèle ainsi tout à fait propice à la mise en lumière de comportements alimentaires authentiques.
- 8 En revanche, à Malte, le cours de l'histoire a pris un tournant décisif au XVI<sup>e</sup> siècle, transformant une petite île isolée, faisant partie du Royaume de Sicile, mais qui jusqu'alors était indépendante et qui avait su préserver sa propre civilisation avec sa langue, ses coutumes et son économie (même si quelque peu archaïque d'après Cassar (notes personnelles), en un véritable petit « *entrepôt* » du commerce méditerranéen. En effet, l'avènement de l'Ordre de St Jean en 1530 (celui-ci était en recherche d'une base navale depuis la perte de Rhodes en 1522) sur l'île conduit, directement ou indirectement, à un afflux d'immigrants apportant avec eux un niveau de civilisation plus élevé, ainsi qu'un style de vie plus élaboré.
- 9 Dans un souci de créer un idéal et le refuge d'un art de vivre, l'Ordre de St Jean mit l'accent sur le développement économique de Malte et fit évoluer Malte à travers différents concepts qui aboutirent à la création du port de La Valette (Villain-Gandossi, 1995). Ainsi, du fait de sa position géographique stratégique, Malte devint intégrée dans la route de navigation commerciale de la Méditerranée centrale, ce qui eut par la suite de profondes répercussions sur l'évolution de sa culture (Cassar, 2000). Par conséquent, les comportements alimentaires se sont modelés au contact des différentes occupations (par ordre chronologique, se sont succédés Phéniciens, Carthaginois, Romains, Arabes,

Normands, Chevaliers de l'Ordre de St Jean, Français et Anglais) soumettant les pratiques alimentaires à de complexes influences, par conséquent moins préservées qu'en Sardaigne. En effet, la société maltaise a été fortement modifiée et transformée sous l'impact des événements historiques avec enfin et surtout l'empire colonial britannique (1800-1964) qui a fermement établi certains aspects de la vie sociale, politique et économique maltaise.

- 10 Du point de vue des sociétés humaines, c'est l'isolement, une des expressions possibles de l'insularité, qui entraîne des conséquences pour la vie économique, sociale et culturelle des sociétés insulaires. L'isolement, en règle générale, entraîne l'archaïsme et la stagnation. Les conséquences de l'isolement dépendent d'autre part des caractéristiques de l'île en question, mais en règle générale, dans le cas des îles dépendantes de pouvoirs continentaux, l'éloignement (celui-ci est relatif et se réfère aux rapports entre un centre économique, politique ou social et le groupe humain) mène au déclin économique et social mais pas nécessairement démographique (Loughlin, 1992).
- 11 A l'instar d'autres pays européens possédant des territoires insulaires, après que la Sardaigne ait accédé à l'autonomie (1948), l'Etat italien établit dans les années 1960, avec le concours de la Région, un projet visant à contribuer au renouveau économique et social de l'île. La logique de ces plans de développement était basée sur l'idée de rattrapage par effet de diffusion. Les régions défavorisées devaient à la fin ressembler aux pôles économiques des centres suite à l'expansion du capitalisme moderne (Loughlin, 1992).
- 12 Au terme du XX<sup>e</sup> siècle, l'objectif du Plan de Renaissance qui visait à transformer et améliorer l'économie ne fut pas atteint en Sardaigne. Dans l'ensemble, ce plan a échoué à développer économiquement l'île qui n'a pas rattrapé le retard qui la sépare toujours des autres régions les plus avancées de l'Italie et qui a, au contraire, exacerbé sa dépendance politique et économique vis-à-vis du continent italien (Counihan, 1981).
- 13 Pourtant, les indicateurs macroéconomiques de l'analyse de Paci révèlent une forte croissance absolue, que ce soit au niveau de la capacité interne à produire des richesses, du PIB/habitant, qui a plus que triplé en l'espace de 40 ans, des consommations ou des investissements. Tous ces indicateurs mettent en lumière une nette amélioration absolue des conditions de vie de la population. Cette croissance rapide se reflète évidemment sur les niveaux de consommation de la population, qui sont visiblement supérieurs à ceux du début des années 1950.
- 14 Néanmoins, même si les conditions de vie de la population se sont sensiblement améliorées depuis l'après-guerre, Paci souligne qu'au niveau relatif, on observe, en réalité, une évolution négative, c'est-à-dire une aggravation, de la capacité du système économique à produire des richesses qui n'a donc pas permis de rattraper la différence, en matière d'économie, qui séparait la Sardaigne des autres régions italiennes plus riches (Paci, 1997).
- 15 Même si les résultats obtenus ne sont pas à la hauteur de ceux attendus, l'évolution de l'économie sarde est néanmoins associée à la rupture (encore incomplète) de l'isolement insulaire, tout d'abord avec le renforcement des liaisons maritimes et aériennes avec le continent traduisant l'intégration accrue de la Sardaigne aux activités économiques et sociales de l'ensemble du pays. Au sein même de l'île, l'essor conjoint du réseau routier et du parc automobile a joué un rôle essentiel dans le développement des communications insulaires même si encore à l'heure actuelle, cet aspect agit toujours en facteur limitant du déploiement du tourisme notamment.

- 16 Burgarella-Mattei (1997) précise qu'une société insulaire ne peut être viable que si son économie parvient à s'intégrer aux marchés internationaux. Or, il se trouve que l'archipel maltais, du fait de son vécu historique, a toujours amplement cultivé -volontairement ou involontairement- des relations avec l'extérieur. En effet, que ce soit en terme d'insertion dans un réseau de relations externes (par le biais, notamment, de la colonisation, à commencer sous l'Ordre de St Jean qui marqua l'entrée de Malte dans le développement plus large de relations européennes) ou en terme d'émigration -pour laquelle les Maltais ont manifesté une grande tendance-, la population maltaise a, de ces points de vue, toujours été avantagée sur le plan de l'ouverture à l'extérieur. Par ailleurs, le développement de l'industrie du tourisme conduit à une autre forme de contact avec l'extérieur par le biais de l'arrivée, progressivement massive, de touristes étrangers.
- 17 Dans les trois cas de figures, les relations entretenues avec l'extérieur sont salvatrices. Elles permettent de fuir ou d'enrayer la misère et le chômage et offrent la possibilité de réussir une carrière professionnelle. Avec l'émigration, cependant, le potentiel dynamique de l'île est alors temporairement retiré de son espace d'origine et n'est récupéré qu'avec le retour des émigrants.
- 18 La valeur stratégique de l'archipel a, pendant longtemps, constitué un atout majeur dont il a su tirer parti pour son développement. A la croisée des grandes routes maritimes, Malte a développé une fonction d'entrepôt et a ainsi joué un rôle commercial très important tout au long de son histoire.
- 19 La Sardaigne et l'archipel maltais incarnent, à eux deux, les deux extrêmes du comportement complexe et paradoxal des insulaires.
- 20 D'un côté, avec la Sardaigne, on a pu observer un comportement où pendant longtemps, l'isolement a exacerbé une attitude de repli vers l'intérieur. Sur le plan du développement économique, les répercussions se traduisent par une 'inertie locale', c'est-à-dire, que l'esprit d'entreprise est entravé par la crainte du changement. Paradoxalement, l'initiative est mieux tolérée lorsqu'elle vient de l'extérieur, elle ne menace pas l'équilibre du groupe, elle ne soulève pas de rivalités internes, mais au contraire apaise les tensions internes. On peut voir là une explication possible à l'acceptation des investissements extérieurs.
- 21 De l'autre côté, l'archipel maltais a mis en lumière un schéma dans lequel l'isolement a, bien au contraire, engendré un comportement inverse, c'est-à-dire tourné vers l'extérieur puisque, sous des formes diverses et variées, il s'en est toujours remis à une puissance économique extérieure pour faire face à son incapacité à s'assumer sur le plan socio-économique. Cette ouverture sur le monde, qui s'est accomplie bien malgré elle à travers les nombreuses dominations étrangères qui se sont succédées au cours de l'histoire, se traduit d'ailleurs aujourd'hui par l'adhésion à l'Union européenne.
- 22 Dans le cas de figure de la société sarde, l'isolement donne naissance à une société originale qui par sa perception du monde s'est forgée une identité propre. L'isolement est, dans ce cas, en même temps le garant du maintien des valeurs, de la culture, ainsi que des habitudes alimentaires en constituant une protection contre l'uniformisation, l'acculturation.
- 23 Pourtant, c'est ce même isolement qui apparaît comme une donnée socio-économique négative, se traduisant par une mise à l'écart des flux d'échanges internationaux et des économies de marché, des changements et de la modernité à laquelle l'archipel maltais a su remédier en entretenant d'étroites relations avec l'extérieur.

- 24 A niveau de développement économique similaire (si l'on en juge d'après l'IDH)<sup>3</sup> les deux sociétés n'assument pas de façon égale le niveau de vie de leur population puisque le taux de chômage est bien plus élevé en Sardaigne qu'à Malte. L'isolement a donc joué de deux manières différentes sur le développement économique des deux sociétés insulaires. Maintien des traditions en Sardaigne mais un niveau de développement économique jugé en retard, pari sur le monde extérieur à Malte et développement économique plus prospère mais ouvrant sur la globalisation.
- 25 En raison de son isolement naturel, de sa taille réduite et de sa délimitation précise, le milieu insulaire paraît particulièrement favorable au maintien et au relevé de comportements alimentaires plus préservés des influences externes, moins nombreuses que sur un continent. Toutefois, les mécanismes d'isolement qui prennent leur source dans la société (barrières culturelles) sont plus forts que ceux qui ont pour origine des obstacles naturels (barrières géographiques).
- 26 Ainsi, au large de la Méditerranée, malgré le caractère insulaire commun des sociétés sarde et maltaise, l'évolution de chaque société a été différente, donnant lieu à des niveaux de développement différents dont les excès conduisent à des effets pervers, notamment à la croissance des maladies chroniques et dégénératives (Bailly, 1998). Les barrières environnementales aquatiques et sociologiques n'ont pas été perméables à la diffusion du modèle d'alimentation anglo-saxon de la même façon dans les deux sociétés, ni même au sein de chaque espace insulaire.
- 27 Les habitudes alimentaires et les modes de vie du modèle d'alimentation anglo-saxon sont opposés au modèle méditerranéen dont les bénéfices santé sont maintenant connus (Gerber, 2004). Dans le modèle anglo-saxon, les céréales, les fruits et légumes sont faiblement consommés alors que les produits carnés et d'origine animale (œufs, produits laitiers), les matières grasses et les produits sucrés (boissons gazeuses, biscuits, etc.) sont consommés en excès (Malassis et Padilla, 1978).
- 28 La tendance à la globalisation croissante des pratiques alimentaires est une réalité (représentée notamment par les multinationales telles que Nestlé, Coca-cola, McDonald's, Heinz, etc.) mais en même temps, se profile un autre phénomène né, parfois même re-né, des schémas de consommation basés sur les produits locaux et les spécialités locales. Ainsi, on peut observer un regain d'intérêt pour la culture alimentaire locale traditionnelle, telle une quête des racines alimentaires. Ces deux tendances simultanées, mais littéralement opposées, sont les dynamiques de la culture alimentaire de l'environnement européen moderne (Askegaard and Madsen, 1995). La Sardaigne et l'archipel maltais, en voulant sauvegarder, pour l'une, son patrimoine alimentaire et le faire renaître, pour l'autre, viennent confirmer ce phénomène.
- 29 L'introduction de nouveaux produits alimentaires est conditionnée par l'évolution rapide des complexes technico-culinaires au cours de la période qui suit la découverte du Nouveau Monde. C'est en analysant l'évolution de l'ensemble des composantes de ce processus qu'il sera alors possible de mieux se rendre compte de certaines des mutations récentes qu'ont subies les pratiques alimentaires sardes et maltaises.
- e
- 30 La Sardaigne : une alimentation déterminée très longtemps uniquement par les conditions géographiques et le manque de communications internes
- 31 L'isolement dans lequel se sont trouvés bon nombre de villages sardes, surtout de la zone interne plus montagneuse, tout au long des siècles passés, explique le manque

d'intégration de ces villages dans la vie économique et sociale de l'île et les a contraints à organiser une autosubsistance basée sur la rareté et la précarité des ressources en fonction des saisons.

- 32 L'énorme difficulté de communications au sein de l'île a longtemps rendu difficiles, voire inexistants, le commerce et les échanges alimentaires entre les différentes régions insulaires. De ce fait, l'alimentation, bien que contrastée en fonction des zones géographiques, s'avérait extrêmement statique et monotone au sein de chaque région. Un certain nombre de différences qualitatives distinguaient, par conséquent, la table des pasteurs de la Barbagie de celle des paysans de la plaine. Le Lannou (1941) avait d'ailleurs observé une différence entre la géographie des conditions de vie qui s'avéraient meilleures dans les montagnes et une situation inverse dans les plaines et plateaux de culture en se basant notamment sur la consommation de viande comme indicateur.
- 33 Si les gens de la montagne avaient l'avantage de pouvoir disposer un peu plus facilement de viande, ils étaient cependant contraints à manger un pain plus souvent fait à partir d'orge que de blé, ce dernier étant plus onéreux, ou bien à partir de farine de maïs, de châtaigne ou même de glands. Inversement, les habitants de la plaine étaient eux, condamnés à une monotonie alimentaire composée essentiellement de pain et de soupe de légumes et d'herbes sauvages. La présence du fromage et de la viande revêtant un caractère exceptionnel. Leur budget ne leur permettait d'offrir à leur famille, tout au mieux, qu'une seule consommation de viande par semaine, en général le dimanche ou seulement les jours de fête ou bien encore lors des célébrations (principalement mariages mais aussi funérailles) qui étaient autant d'occasions d'améliorer le quotidien (Bernardinelli et al, 1994).
- 34 Dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, il avait été observé que :  
« Les Maltais utilisent très peu de nourriture animale ; du pain, la végétation locale et occasionnellement du poisson constituent leur principal moyen de subsistance ; et l'état de parfaite santé et d'efficacité du corps d'armée peu sans aucun doute être attribué aux circonstances importantes qui, en devenant soldats, ne leur ont pas demandé de changer leur régime alimentaire simple et bénéfique à la santé que la nature semble avoir signalé à tous les habitants des latitudes sud » (*Statistical report*, 1839).
- 35 En l'espace de presque 150 ans, le modèle d'alimentation changea totalement au détriment de la santé des maltais :  
« Les données alimentaires disponibles montrent que le régime alimentaire maltais moyen n'est pas bon pour la santé. Il est surtout riche en matières grasses et en sucre, et faible en fibres. Les Maltais sont maintenant confrontés à de nouveaux risques pour la santé qui sont associés aux excès de certains types d'aliments » (Formulation of a Nutrition Policy, 1986).
- 36 Pendant longtemps, le pain constituait la nourriture de base par excellence dans l'alimentation frugale maltaise (Cassar, 1998).
- 37 Symbole de sécurité, non seulement comme base de l'alimentation quotidienne, mais aussi parce qu'il évoque le fruit du travail, la force investie dans la culture des céréales et la panification, le pain constitue un trait d'union entre les divers plats ou aliments, et fait l'unité de ceux qui le partagent (Rivière, 1994).
- 38 La position centrale du pain dans l'alimentation sarde se reflétait notamment à travers, d'une part, le fait qu'il constituait un véritable pivot autour duquel évoluaient le travail paysan et le travail domestique des femmes, et d'autre part, les obligations



socioculturelles qui étaient imposées aux êtres humains par le biais de la panification. Avant de pouvoir se marier, les femmes étaient soumises à un véritable examen démontrant leur capacité à confectionner le pain. En cas d'échec, celles-ci risquaient non seulement de rester vieilles filles pour le reste de leurs jours, mais perdaient par la même occasion l'estime de leur propre famille. En outre, pour être une « véritable femme au foyer », elles se devaient de savoir confectionner au moins cinq ou six variétés de pains dans des formes incroyablement élaborées, codifiées et adaptées à chaque occasion des cycles de la vie et de l'année (Angioni, 2000).

- 39 Tout le processus de la panification requiert au moins 12 heures et emploie plusieurs femmes sur plusieurs générations : celles de la maison mais aussi les voisines qui reçoivent en échange du pain et qui seront à leur tour aidées quand le besoin se présentera. La panification représente ainsi un moment de sociabilité entre femmes, une occasion de ressouder les liens familiaux, et de voisinage, ainsi que de comparer les expériences de vie.
- 40 A l'instar de la Sardaigne, -symbole de survie-, le pain occupait une place prépondérante dans l'alimentation maltaise jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle. En témoignent d'ailleurs de nombreuses expressions idiomatiques de la langue courante maltaise faisant référence au pain comme à un produit de base sans lequel nul ne peut survivre<sup>4</sup>. Ces expressions, toujours en vigueur, sont donc à interpréter tant au niveau symbolique que factuel dans le sens où elles indiquent que le pain est un dénominateur commun à toutes les classes sociales de la population maltaise.
- 41 Cependant, il faut aussi ajouter que le pain avait une très forte connotation d'indicateur de statut social qui était procuré par sa couleur, étroitement liée à la qualité. Le pain des riches était plus raffiné, étant fait exclusivement à partir de farine de blé blanche tandis que celui des pauvres relevait d'un mélange de blé et d'orge donnant au pain une couleur plus foncée. Tout comme en Sardaigne, le pain était fait à la maison, une pratique qui disparut avec la Seconde Guerre mondiale et le rationnement de la farine, et par voie de conséquence, du pain (Cassar, 1988).
- 42 En Sardaigne : à repas quotidien unique, plat unique : la minestra
- 43 A la frugale consommation de pain et de fromage s'ajoutaient les légumes, frais ou secs, qui occupaient une place essentielle dans l'alimentation paysanne de cette époque puisqu'ils composaient l'élément central de l'alimentation quotidienne, la soupe de légumes du soir. Agrémentée de pâtes pour les plus riches, la soupe constituait le repas – voire le plat – principal, sinon unique de la journée (Le Lannou, 1941). Pois-chiches, petits-pois, sans oublier les fèves – produits de l'agriculture sarde par excellence –, suivies par la suite des pommes de terre, puis plus tard des tomates, venaient, le plus souvent sous leur forme sèche que fraîche pour ce qui est des légumineuses, composer cette soupe (Angioni, 2000). La soupe était aussi rendue plus nourrissante avec l'ajout d'un condiment gras (tel un morceau de lard) qui pouvait être plus ou moins abondant selon la disponibilité (Delitala, 1982-83).
- 44 Les fèves, considérées comme « la viande du pauvre », étaient aussi consommées en sauce agrémentées d'un peu de lard et de quelques épices.
- 45 Malgré le caractère insulaire du territoire et le fait que l'île tire son nom de la sardine, curieusement le poisson frais était rarement consommé, excepté dans les quelques villages de pêcheurs. Ce manque d'intérêt pour les produits de la mer peut s'expliquer par le fait que les Sardes ont toujours considéré la mer comme une ennemie. Pour les Sardes,



c'est de la mer que sont venus tous les envahisseurs qui ont souvent maltraité l'île et ses habitants. Par la suite, outre l'amélioration des techniques de conservation par le froid et l'expansion des voies de communication, le développement de l'industrie de la conserve allait contribuer à modifier la consommation du poisson, ne serait-ce que par le biais des sardines à l'huile, du thon en boîte et autres préparations du même ordre (Barrau, 1983).

- 46 Du côté maltais, beaucoup de ressemblances avec la Sardaigne
- 47 La fluctuation des prix des céréales et par conséquent du pain, qui pouvaient atteindre des niveaux très élevés, faisait que la majorité de la population se retrouvait avec peu d'argent pour acheter d'autres denrées alimentaires. Le reste de l'alimentation était alors constitué de vin, de fromage et d'huile qui, à eux trois, absorbaient la faible somme d'argent qui restait. Par voie de conséquence, la consommation de viande était quasi inexistante et réservée, tout comme en Sardaigne, pour les occasions très spéciales. Le manque d'eau potable poussait la population à boire du vin dont la faible production locale, de qualité médiocre, nécessitait d'en importer de la Sicile.
- 48 Les visiteurs qui se rendirent sur l'archipel à partir de 1830 rapportèrent tous que le petit-déjeuner et le dîner étaient de nature frugale. Tous deux étaient composés principalement de pain à base d'orge, de fromage, d'olives, d'oignons, d'ail, de fruits secs, de poisson salé, d'huile et autres aliments similaires. En saison, ils consommaient du melon, des figues de Barbarie, ainsi que des crudités. Le vin était consommé en quantité modérée et ils savouraient des légumes cuits, ou la *minestra*, après une journée de travail. Malgré le caractère frugal d'un tel régime alimentaire, ces mêmes visiteurs pouvaient observer que la population était en « parfaite santé » (Cassar, 1993).
- 49 Ce modèle d'alimentation se révèle très proche du modèle d'alimentation méditerranéenne actuellement proposé où la consommation en viande est faible ; la raison première étant à l'époque le coût trop élevé de cette nourriture.
- 50 Telle était donc la consommation alimentaire, de la fin du XIX<sup>e</sup> jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, des classes populaires qui, en résumé, vivaient abondamment de pain et consommaient peu de viande et pas tellement plus de légumes, de fromage, d'huile de pâtes ou de vin. Notons enfin, l'influence de la courte période de domination française sous laquelle furent introduits le café et le chocolat, alors réservés, à une élite sociale (Cassar, 1993).
- minestrapastasciutta*
- 51 Dans les années 1980, Enrica Delitala rapportait déjà l'effet conjoint de la croissance économique, de l'intensification des échanges commerciaux et des rapports culturels, ainsi que de l'amélioration des conditions de vie qui en découle, sur le système alimentaire traditionnel sarde dont les transformations étaient en cours depuis une vingtaine d'années.
- 52 Outre l'introduction de nouvelles possibilités dans l'alimentation quotidienne avec l'apparition de la culture de la pomme de terre, la plus grosse révolution alimentaire de la seconde moitié du siècle dernier correspond à la généralisation à toutes les régions italiennes, y compris les plus défavorisées, de la consommation de la *pastasciutta*, le fameux plat de pâtes introduisant désormais tout bon repas italien qui se respecte.
- 53 Selon E. Delitala, la transformation du mode d'alimentation traditionnel sarde s'amorçait sous l'impact de deux phénomènes concomitants, d'une part la tendance à abandonner des aliments jadis traditionnels -telle la *minestra*-, et d'autre part, la diffusion d'aliments nouveaux, dans les classes populaires et dans les milieux non urbains, du fait de

l'urbanisation, en partie étrangers à la culture sarde, autrefois exclusivement réservés aux classes sociales élevées (Delitala, 1982-83).

- 54 La transition de la *minestra* aux pâtes illustre parfaitement les mutations intervenues au sein de la société sur le plan de l'accroissement des revenus, des modifications ayant eu lieu dans le système de production et d'approvisionnement, et de la diminution du temps dédié à la préparation des repas. En effet, le succès des pâtes en tant que plat fondamental coïncide non seulement avec une période économiquement plus faste permettant l'augmentation de la ration alimentaire<sup>5</sup>, mais aussi avec la crise du secteur agricole au profit du secteur industriel alimentaire.
- 55 La disponibilité commerciale des pâtes a joué un rôle majeur dans ce changement des pratiques alimentaires puisque jadis confectionnées artisanalement au sein de la sphère domestique, les pâtes n'étaient consommées, au même titre que les gâteaux, qu'exceptionnellement. Aujourd'hui, la quasi-totalité de la consommation des pâtes est issue de la production industrielle. Enfin, la préparation de la *minestra* requérait beaucoup de temps et nécessitait l'approvisionnement d'une grande variété de légumes frais et/ou secs alors que les pâtes demandent un temps de préparation beaucoup plus court, plus adapté à l'activité salariée des femmes qui disposent, potentiellement, de moins de temps.
- 56 Les pâtes et le *minestrone* correspondent par conséquent à deux époques différentes, à deux modes de vie bien distincts, mais aussi à un changement du système alimentaire traditionnel.  
*gaxin*
- 57 Les conditions de vie des Maltais commencèrent à s'améliorer à partir de 1919 et continuèrent ainsi jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. La différence entre les pauvres ruraux et urbains s'amoiendirent. Alors que les pauvres du milieu urbain utilisaient diverses formes de pâtes, les ruraux, eux, consommaient plus de pommes de terre.
- 58 Par contre une différence frappante existait avec le régime alimentaire des classes aisées qui avaient adopté une alimentation basée sur le modèle italien. Celles-ci bénéficiaient, depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle, de l'inclusion dans leur alimentation de macaroni, de viande et de bon vin. Mais surtout, la différence essentielle reposait dans le fait que celles-ci, à l'opposé des classes plus pauvres, n'avaient pas à subir l'humiliation de faire la queue pour les *gaxin*, le surplus et les restes des rations alimentaires de l'armée et de la marine militaire britannique : une pratique courante qui perdura jusque dans les années de l'après Seconde Guerre, en particulier dans la région portuaire, centre de l'activité militaire. Les plus pauvres et les désœuvrés avaient ainsi l'habitude de faire tout leur possible afin d'obtenir le meilleur des pièces de viandes et des autres restes.
- 59 Dans les années 1950, la cuisine maltaise était décrite comme un substitut terne et monotone de la cuisine italienne. C'est ainsi que, par la suite, l'alimentation de type britannique, telle que les œufs frits, le bacon et les frites, n'eut pas de difficulté à se propager rapidement sur l'ensemble de l'île (Cassar, 1993).
- 60 La Sardaigne et Malte ont eu, pendant longtemps, un passé alimentaire commun, dicté par la précarité des ressources donnant lieu à une grande frugalité dans l'alimentation. Ainsi, jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, les deux sociétés étaient donc toutes deux empreintes du modèle d'alimentation méditerranéenne.
- 61 L'après Seconde Guerre mondiale marque un tournant dans l'évolution des pratiques alimentaires, mais aussi signe la fin des ressemblances entre les deux îles en matière

d'alimentation. Les répercussions des changements socio-économiques sur la production, la distribution et la consommation du pain sont symboliques de l'évolution des pratiques alimentaires en général tant cet aliment occupait naguère une place primordiale dans l'alimentation des deux territoires insulaires. Mais si le pain cesse d'être l'élément central et unique dans les alimentations sarde et maltaise, l'évolution ne demeure pas moins différente entre les deux territoires insulaires.

- 62 Ainsi, très tôt, l'alimentation des Maltais s'éloigna du modèle d'alimentation méditerranéenne pour se rapprocher du modèle anglo-saxon dont les influences se sont exercées de façons multiples et variées.
- 63 De façon générale, dans chaque île, la modernité a joué un rôle majeur dans l'évolution de la consommation alimentaire dans le sens où elle a permis une meilleure disponibilité, ainsi qu'une plus grande variété de bon nombre d'aliments. La modernité au sens large, génératrice d'un environnement de pléthore, est venue mettre fin à des périodes difficiles de carences et de privations alimentaires. Ceci est d'autant plus avéré pour les femmes de la première génération qui ont vécu pendant et/ou après la Seconde Guerre mondiale, voire même la première pour une minorité d'entre elles. Cette époque correspond, en particulier pour les sociétés insulaires, à une période de sous-développement économique selon plusieurs critères du développement, lors de laquelle famines, épidémies et crise économique se côtoyaient.
- 64 Grâce aux résultats issus du travail de terrain dans les deux territoires insulaires, on a pu constater que les sociétés insulaires sarde et maltaise n'échappent pas, sous l'influence de la modernité, à la diminution généralisée des pommes de terre, des céréales (pain) et des légumineuses (pour la Sardaigne uniquement) au profit des produits carnés (charcuterie et poulet), des fruits et légumes, des corps gras (fromages) et des sucres (desserts). Si l'on peut d'ores et déjà parler d'évolution quantitative (d'une phase de subsistance alimentaire vers une croissance quantitative), ces changements nutritionnels sont aussi le fruit d'une évolution qualitative, ou encore structurelle.
- 65 La modernité assure donc une certaine sécurité alimentaire, mais en contre-partie procure une abondance autorisant tous les excès. La modernité a, en effet, permis une amélioration de l'alimentation au cours de ces dernières décennies, par le biais de la diversité et de la généralisation de l'accès à toutes les familles d'aliments par toutes les couches sociales. En dépit du rôle incontestable de cette amélioration dans la meilleure qualité de vie et dans l'allongement de la durée de vie, la modernité est aussi porteuse de mauvaises habitudes alimentaires en encourageant la consommation excessive des viandes, d'aliments riches en lipides et en sucre qui ont fait cruellement défaut pendant la Seconde Guerre mondiale. On peut donc distinguer deux catégories de changements, ceux qui sont bénéfiques à la santé et ceux qui lui sont préjudiciables puisqu'ils peuvent être directement ou indirectement responsables du développement d'un certain nombre de pathologies.
- 66 Parmi les changements de consommation estimés favorables à un bon état de santé, il est intéressant de constater que figurent, pour la Sardaigne, en tête de liste des aliments dont la consommation a augmenté, les fruits et légumes, l'huile d'olive et le poisson qui font partie des principaux composants du modèle d'alimentation méditerranéenne.
- 67 A Malte, outre l'huile d'olive et les légumes qui ont aussi subi une augmentation importante, les légumineuses, autre composant important de ce modèle d'alimentation, font actuellement beaucoup plus partie des habitudes alimentaires que dans le passé alors

que l'inverse est en train de se produire en Sardaigne. Il faut cependant moduler l'effet bénéfique de l'apparente augmentation de la consommation de légumineuses à Malte. En effet, parmi les différentes sortes de légumineuses consommées figurent les '*baked beans*', ces fameux haricots à la sauce tomate sucrée, présents dans le petit-déjeuner anglo-saxon traditionnel mais qui sont aussi consommés avec des œufs et des saucisses, ou bien encore simplement sur du pain grillé. Il est important de spécifier que bien que ces haricots fassent effectivement partie de la catégorie des légumineuses, la manière dont ils sont cuisinés et consommés ne leur permet pas d'être intégrés au modèle traditionnel d'alimentation méditerranéenne mais les assimilent plutôt au modèle d'alimentation anglo-saxon.

- 68 Favorisée par une plus grande variété et une meilleure disponibilité d'après les deux nationalités de femmes, la consommation de fruits a augmenté dans les deux îles et à chaque génération. Cependant, l'augmentation de la consommation a été significativement plus forte en Sardaigne qu'à Malte, malgré un point de départ assez similaire d'après le témoignage des femmes les plus âgées de l'échantillon qui révèle que les deux sociétés ont connu à l'époque pré-moderne une consommation de fruits limitée au rythme des saisons mais aussi des occasions spéciales (Noël, Pâques).
- 69 Moins de pain et de pommes de terre, plus de poulet et de charcuterie
- 70 A l'exception du poulet et de la charcuterie dont la consommation a augmenté pour les deux générations dans les deux sociétés, tous les autres types de viandes (bœuf, lapin, porc et foie) ont subi une diminution de leur consommation à Malte d'une génération à l'autre, tandis qu'ils sont tous (sauf le foie et dans une moindre mesure le porc) plus fréquemment consommés en Sardaigne.
- 71 En Sardaigne, l'accélération du rythme de vie (entre autres due à l'accès des femmes aux emplois salariés) a favorisé l'augmentation de la consommation de charcuterie, aliment qui s'avère pratique à consommer en sandwich. Conjointement, les moyens de conservation, une meilleure disponibilité (tout au long de l'année), ainsi qu'une plus grande variété sont autant d'éléments qui ont contribué à cette augmentation.
- 72 Autrefois, la charcuterie était souvent consommée au moment où l'on tuait le cochon (à la fin de l'année) et sporadiquement le reste de l'année. Les pièces les plus périssables étaient mangées en premier, la charcuterie était donc stockée et consommée en dernier lieu mais en général, les jambons crus, considérés comme les morceaux les plus nobles, étaient très peu consommés et réservés aux occasions spéciales (ex : tonte des moutons) mais surtout, ils étaient destinés à être vendus pour pouvoir acheter le cochon de l'année suivante. Seule l'épaule était en général conservée car moins intéressante financièrement à la vente.
- 73 A Malte, la consommation de charcuterie a aussi subi une augmentation à chaque génération mais l'enquête approfondie révèle une consommation déjà plus conséquente dans le passé. En effet, parmi les deux générations de femmes qui ont diminué leur consommation, la diminution de la consommation de sandwich a été mise en avant en même temps que son effet néfaste à la santé laissant ainsi apparaître une consommation déjà importante dans le passé. Actuellement, la charcuterie est principalement consommée dans le « *packed lunch* » des enfants qui emportent leur repas de midi à l'école (sur le modèle britannique) ou encore, mangée le soir après dîner pour combler un petit creux, le repas du soir pouvant être pris tôt pour une partie de l'échantillon, là encore sur le modèle anglo-saxon.

- 74 L'augmentation de la consommation de poulet traduit l'évolution de la nature des changements nutritionnels qui ont maintenant lieu au sein des familles d'aliments sous le double impact de l'abaissement des prix relatifs (la volaille étant maintenant meilleur marché que la viande bovine, du fait notamment du développement de l'élevage intensif en batterie et des stratégies de différenciation (ou transformation) des produits. La transformation des produits permet d'avoir accès à des aliments faciles à préparer, faciles à manger et ravissant les papilles étant donné qu'ils peuvent être à forte teneur en matières grasses (comme par exemple, entre autres, les célèbres *chicken nuggets*, beignets de poulet frits dans l'huile). En effet, parce qu'elles sont de puissants capteurs de goût, les matières grasses sont par conséquent abondamment utilisées dans l'industrie alimentaire.
- 75 Le cheddar à Malte, fruit de l'héritage britannique, et fromages locaux en Sardaigne
- 76 Parmi les changements potentiellement nuisibles à la santé, figure une consommation accrue de fromages (frais et à pâte dure) dans les deux îles, et sur deux générations, fortement suscitée par l'éventail de variétés qu'offre la grande distribution actuellement.
- 77 On constate, à travers les déclarations des femmes interrogées, qu'un plus grand choix de variétés occidentales est disponible à Malte qu'en Sardaigne, dont certains sont originaires du Royaume-Uni, tel que le célèbre « cheddar » (contenant 33% de matières grasses dont 18% d'acides gras saturés) qui a été mentionné par 73% des femmes maltaises. Il n'est donc pas surprenant de constater que l'augmentation de la consommation est significativement plus marquée à Malte.
- 78 Au fromage local de brebis, *gbejniet*, toujours très consommé et existant en trois variétés (à savoir, frais, séché et poivré) est venue s'ajouter une longue liste de fromages d'origine étrangère tels que le fromage râpé (habituellement Kefalotiri -fromage de brebis d'origine grecque-, Romano ou Parmiggiano Reggiano), edam, emmenthal, bleu, gouda, brie, gruyère et le fromage en tranches, conditionné industriellement (*processed cheese*) qui sont parmi les types de fromages à pâte dure les plus cités par les femmes maltaises.
- 79 Bien que, dans une moindre mesure, des fromages identiques aient aussi été mentionnés par les femmes sardes, les fromages locaux de brebis (*ricotta*, *casu axedu* ou encore appelé *fishu* (fromage frais acide issu du lait caillé), *Pecorino Romano* et *Dolce Sardo*) sont de préférence consommés du fait de la longue tradition pastorale sarde. A Malte, paradoxalement, la consommation de cheddar d'une part, mais aussi d'autres fromages d'origine étrangère était dans les années 1990 nettement favorisée par le prix de ces fromages comparé au fromage local de brebis traditionnel.
- 80 Le cadre naturel sarde, mais aussi et surtout le poids d'une économie agropastorale, ont favorisé la production de fromages de brebis et de chèvre jouissant d'une renommée internationale dont trois bénéficient d'une Appellation d'Origine Contrôlée, le *Pecorino sardo*, *Pecorino Fiore Sardo* et le *Formaggio Pecorino Romano* (le fromage sarde le plus produit).
- 81 Vache qui rit, *kiri* et *feta* figurent parmi les nouveaux types de fromages frais actuellement consommés à Malte, seul *philadelphia* est commun aux deux îles mais n'a été mentionné que par la génération des filles sardes alors que mères et filles en consomment à Malte.
- 82 Ce trait caractéristique de la consommation alimentaire maltaise est confirmé par la fiche de synthèse des Missions Economiques de l'Ambassade de France à Malte (Rolland, 2002), qui stipule que la place accordée aux fromages à tartiner est considérable. D'autre part, elle confirme aussi que la gamme de choix est très large mais que le leader de ce marché

est la fameuse « *Vache qui rit* » qui est en concurrence directe avec de nombreuses autres marques aux multiples parfums. Le succès de ce type de produit peut être attribué à la grande consommation de sandwichs par les Maltais (sur le modèle anglo-saxon), ainsi que la présence de nombreux touristes anglo-saxons. Pour ce qui est de la forte consommation des Maltais de fromages à pâte pressée, en particulier cheddar et emmenthal, mais aussi parmesan, Babybel et Edam, ce type de fromage représente la plus grande part des importations de produits laitiers.

- 83 Si les Sardes se sont avérés beaucoup moins malléables, et ont su mieux préserver leur culture face aux influences étrangères, que leurs voisins maltais, ainsi faisant, ils se sont également mis à l'écart des flux d'échanges internationaux et des économies de marché. Bien au contraire, les Maltais s'en sont toujours remis aux mains d'étrangers, mais au prix de la perte de leur identité culturelle tant la multiplicité des références provoque des tiraillements et crée des confusions. Ces deux oppositions, en matière d'attitude face aux assauts répétés, ont donné lieu par la suite à deux évolutions différentes, y compris en matière de pratiques alimentaires.
- 84 En Sardaigne, l'alimentation est avant-tout associée à la dimension culturelle et identitaire fondée sur la tradition. Sous l'influence des mutations socio-économiques, le modèle méditerranéen se transforme sans pour autant disparaître. La modernisation se traduit par une simplification des habitudes alimentaires, mais elles restent structurées et fortement socialisées.
- 85 En revanche, à Malte, l'évolution des pratiques alimentaires a été plus brutale. La modernité a engendré le passage d'un stade de précarité alimentaire à un stade d'excès, qui plus est, dans un contexte identitaire et culturel, non plus méditerranéen, mais anglo-saxon. Ce qui a eu pour corollaire un contre-coup, ayant eu lieu plus tôt, sur l'état de santé de la population.

---

## BIBLIOGRAPHIE

ANGIONI G. *Pane e formaggio e altre cose di Sardegna*. Cagliari, Zonca editori, 2000

ASKEGAARD S. and MADSEN T.K. "European food cultures : an exploratory analysis of food related preferences and behaviour in European regions." *MAPP working paper* n°26. September 1995.

BAILLY A. *Les concepts de la géographie humaine*. 4<sup>e</sup> édition. Paris, Armand Colin, 1998.

BARRAU J. *Les hommes et leurs aliments*. Paris, Messidor/Temps Actuels, 1983.

BERLINGUER L et MATTONE A. *La Sardegna. Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi*. Einaudi, Torino, 1998.

BERNARDINELLI L, MEIDA A, MARINONI A et al. « Atlante della mortalità per tumore in Sardegna. 1983-1987 ». Roma, a cura della direzione del Progetto Finalizzato FATMA, 1994.

BURGARELLA-MATTEI M.N. « Conséquences socio-économiques de l'insularité : de l'isolement à la coopération ». *Colloque de l'Université de Corse*. 19 au 21 juin 1997. Ajaccio, Editions Alain Piazzola.

- CASSAR C. *Everyday life in Malta in the nineteenth and twentieth centuries in The British colonial experience 1800-1964. The impact on Maltese society*. Malta, Mireva Publications, 1988.
- CASSAR C. "Popular perceptions and values" in *Hospitaller Malta in Mallia-Milanes V. (Edited by) Hospitaller Malta. 1530-1798. Studies on Early Modern Malta and the Order of St John of Jerusalem*. Malta, Mireva Publications, 1993.
- CASSAR C. "Nutrition in a central Mediterranean island community: Malta in Medieval and early modern times". *Rivista di Antropologia*. Roma. 1998, 76 (suppl) p.153-162.
- CASSAR C. *Society, culture and identity in early modern Malta*. Malta, Mireva Publications, 2000.
- COUNIHAN C. *Food, Culture and political economy: an investigation of changing lifestyles in the Sardinian town of Bosa*. Thèse de Philosophie : Massachusetts. 1981, 359p.
- DELITALA E. « Trasformazioni e recuperi nel regime alimentare italiano. Il caso Sardegna. » *BRADS* 1982-83, n°11 p16-25.
- Formulation of a Nutrition Policy. Report of the First Conference on Nutrition in Malta. WHO Regional Office for Europe, 1986 in *Department of health. Food and health in Malta. A situation analysis and proposals for action*. Malta, Dormax Press, 1993.
- GABERT P. « L'évolution démographique des îles de Sicile et de Sardaigne et les problèmes économiques de l'Italie. » *Iles de Méditerranée*. Actes de la table ronde du groupement d'intérêt scientifique sciences humaines sur l'aire méditerranéenne –Cahier n°4. Aix-en-Provence Octobre 1980. Paris, Editions du CNRS, 1981.
- GERBER M. *Santé et alimentation au quotidien*. Aix-en-Provence, Edisud, 2004
- KROMHOUT D. "Food consumption patterns in the Seven Countries Study. Seven Countries" Study Research Group. *Ann Med*. 1989 21(3) p. 237-238.
- LASSERRE G. Conférence d'ouverture du colloque « Le géographe et les îles » in *Iles tropicales : insularité, 'insularisme'*. Actes du colloque organisé à Bordeaux-Talence du 23 au 25 Octobre 1986. Collection Iles et Archipels. 1987 n°8.
- LE LANNOU M. *Pâtres et paysans de la Sardaigne*. Tours, Arrault et C<sup>ie</sup>, 1941.
- LOUGHLIN J. « Le développement des îles de la Méditerranée. » *Revue d'économie régionale et urbaine*. 1992, n°4.
- MALASSIS L. et PADILLA M. Modèles de consommation alimentaire : essai de typologie. Etude et Documents n°13, 1978.
- PACI R. *Crescita economica e sistemi produttivi locali in Sardegna*. Cagliari, Cooperativa Universitaria Editrice Cagliaritano, 1997.
- PERON F. *Des îles et des hommes. L'insularité aujourd'hui*. Rennes, Editions de la cité, 1993.
- POIRIER J et CLAPIER-VALLADON S. « Essai sur une problématique de la mythologie et de la psychologie insulaires » in *Iles tropicales : insularité, 'insularisme'*. Actes du colloque organisé à Bordeaux-Talence du 23 au 25 Octobre 1986. Collection Iles et Archipels. 1987 n°8.
- RIVIERE C. « Les rituels du manger » in *Pratiques alimentaires et santé*. Prévenir, 1994, n° 26 p. 7-30
- ROLLAND G. « Le marché des produits laitiers à Malte. » *Fiche de synthèse. Missions économiques*. Ambassade de France à Malte. 2002
- "Statistical Report on the Sickness, Mortality and Invaliding Among the Troops in the United kingdom, The Mediterranean and the British America." London, 1839, p29a. in *Department of*



health. Food and health in Malta. A situation analysis and proposals for action. Malta, Dormax Press, 1993.

VILLAIN-GANDOSSI C. « Médianité de l'archipel maltais : passé et présent. » *Le carrefour maltais*. Aix-en-Provence, Edisud, 1995.

## NOTES

1. - Cet article repose sur une partie des résultats d'une étude de doctorat en géographie de la santé, co-dirigée par le Prof Henri Picheral et la Dr Mariette Gerber, dont le but était de mesurer, d'expliquer et de comparer l'existence et l'ampleur des changements, en particulier alimentaires, dans chaque société. Afin de mesurer l'évolution des pratiques alimentaires, l'étude a été réalisée sur deux générations de femmes (mère-fille) toutes mères de famille.
2. - « Il est surtout important de prendre la mesure de ce que les îles habitées apportent toujours d'irremplaçable, à savoir : l'art de créer la différence (...) Il ne faudrait cependant pas se laisser décourager par la palette géographique qu'elles offrent, et qui tient justement à leur nature d'île tendant à exagérer la moindre différence ; mais au contraire, utiliser cette variété pour essayer de comprendre ce qui peut déterminer, dans des contextes apparemment comparables, des évolutions divergentes. » (Péron, 1993)
3. - Pour les deux îles, l'IDH est égal à 0,76 en 1980 et 0,82 en 1990. L'IDH sarde résulte d'une estimation car il n'est pas disponible auprès du Programme des Nations Unies comme tel est le cas pour Malte.
4. - Une personne aisée est une personne dont *'le pain est cuit'* ; celui qui a perdu son emploi *'a perdu son pain'* ; s'informant du caractère d'une personne, les Maltais demandent souvent *'quel type de pain est-ce qu'il consomme ?'* ; pour quelqu'un qui est désespérément en manque de quelque chose, les Maltais disent : *'il en a besoin comme de son pain quotidien'*
5. - Une innovation fondamentale réside dans le fait que, alors que la soupe de légumes constituait le seul plat, les pâtes sont quasiment toujours suivies d'un second plat, de légumes et de fruits (Delitala, 1982-83).

---

## RÉSUMÉS

Cette étude met en évidence des évolutions de comportements alimentaires contrastées entre les deux territoires. Si le recul du modèle d'alimentation sardo-méditerranéen est amorcé, les fondements d'un style alimentaire méditerranéen ancien sont cependant toujours tangibles. Sous l'influence de la modernisation, le modèle méditerranéen se transforme sans pour autant disparaître. En revanche, à Malte, l'évolution des pratiques alimentaires a été plus brutale. La modernité a engendré le passage d'un stade de précarité alimentaire à un stade d'excès, qui plus est, dans un contexte identitaire et culturel, non plus méditerranéen, mais anglo-saxon.

This study showed contrasting evolution in food behaviours between both insular societies. The sardo-mediterranean model has begun to decline, however, the foundations of the ancient

Mediterranean food style remain tangible. Just because the Mediterranean model is evolving under the impact of modernization does not mean that it is disappearing. On the other hand, in Malta, the evolution of food habits has been more brutal. Modernity has led to a shift from a state of food shortage to one of affluence. In addition to that, this process has happened in a cultural context where identity is no longer Mediterranean, but Anglo-Saxon.

## INDEX

**Mots-clés** : pratiques alimentaires, alimentation méditerranéenne, sociétés insulaires, mutations socio-économiques, évolution temporelle

## AUTEUR

SOPHIE TESSIER

INSERM-CRLC - Montpellier